

Winter - Wurzelsuppe

Zutaten:

Für 4 Personen:

1 Apfel, 1 Zwiebel, ¼ Sellerieknolle, 1-2 Petersilie-Wurzel, 1-2 Pastinak-Wurzel, 1 Erdapfel, 1 EL Butter, 50 ml Most, 0,75 l Suppe, ½ Becher Obers, Salz, Pfeffer;

Zubereitung:

Zwiebel, Sellerie, Petersilie und Apfel würfelig schneiden und in zerlassener Butter leicht anrösten. Mit Most ablöschen und mit Suppe aufgießen. Zugedeckt weich kochen. Mit Stabmixer pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Obers zum Schluss unterrühren.

Tipp:

Ziegenfrischkäse auf Baguette Scheiben streichen. Evtl. Mit Kräutersalz oder Pfeffer bestreuen und 3 Minuten backen bis der Käse geschmolzen ist. Passt sehr gut als Suppeneinlage!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!